

東冷蔵庫棟一新で冷凍品拡販

生鮮流通フォーラム開催

福岡魚市場小林取締役ら解説



時々の業界を取り巻く
タイムリーな話題を提供
している「生鮮流通フォ
ーラム」(パーソナル情
報システム(株)主催)の最
新回である第37回が8
日、「生鮮業界の物流問
題」をテーマとしてウェ
ブセミナー形式で開かれ
た。水産卸会社の(株)福岡
魚市場が「水産市場にお
く福岡市中央卸売市場鮮
魚市場(長浜鮮魚市場)
は、2021年度までに

「インタビュ
ー録画に出
演した福岡
魚市場の小
林取締役(右
)と早水顧問
(左)」
で話したインタビュー録
画が放映される中、小林
一浩取締役は進化する技
術を裏付けとした「冷凍
品の拡販」を力ぎに挙げ
た。

小林取締役は「容積が
1万3000ント今の冷
蔵庫より2000ント減少
するものの、自動倉庫部
分をなくすことにより稼
働率は上がる。1・5倍
は入るのではないか」と
紹介。冷蔵庫と凍結庫の
一体型複合施設として整
備し、「冷蔵庫には珍し
いセミ超低温(マイナス
35度C)の温度帯を設け
る予定。鮮魚を瞬間凍結
できる」と述べ、冷凍品
の提供機能の増強によつ
て輸出促進が期待できる
うえ、高まる消費者のニ
ーズも満足できるなどと
語った。

情報システム部分につ
いては早水浩司顧問が説
明。港湾に立地して産地
機能を併せ持ち、近隣に
ある数十の漁協の水揚げ
を束ねてきた長浜鮮魚市
場の性格から、各漁協に
データで水揚げ結果を配
信するシステムを約30年
前から運用してきたこと
に言及。「われわれのフ
ォーマット(データ書式)
が20年前には西日本全域
に広がった」などと成り
立ちを話した。